

A N T I

P A S T I

Vitello Tonato 32 €

Veau, sauce tonnata.

Burrata, Pomodoro, Cocomero 25 €

Tomate à l'ancienne, burrata , pastèque caramélisée basilic.

Tartare di tonno, avocado, Yogurt 30 €

Tartare de thon, guacamole, yaourt, tomates.

Scampi, Mostarda di Cedro 35 €

Langoustine , moutarde de cidre.

Carpaccio di Manzo, Aceto Balsamico, 30 €

Parmigiano, Tartufo Estivo

Carpaccio de boeuf , vinaigrette balsamique, parmesan, truffe d'été.

Polpo Grigliato, Patate, Pomodoro e 30 €

Prezzemolo

Poulpe, pomme de terre, tomates, persil.

L E S

P Â T E S

LA PASTA E RISOTTO

- | | |
|---|------|
| Calamarata ai Frutti di Mare e Crema di Limoni di Menton
<i>Calamarata aux fruits de mers , crème de citron de Menton.</i> | 35 € |
| Fusilloni Cacio e Pepi, Tartare di Gambero Ross
<i>Fusillone, fromage pecorino, poivres, tartare de crevettes rouges.</i> | 40 € |
| Spaghettoni, Pomodoro e Basilico
<i>Spaghettoni sauce tomates basilic.</i> | 30 € |
| Conchiglioni agli Agrumi, Panna Acida e Erba Cipollina
<i>Conchiglioni beurre aux agrumes , crème acidulées , ciboulette , caviar .</i> | 75€ |
| Risotto alla Burrata, Pomodori Arrosto e Melanzane
<i>Risotto, burrata , tomates rôties , aubergines .</i> | 35 € |
| Fetuccine, Ragù di Coniglio, Piselli e Ricotta Salata
<i>Ragoût de lapin, crème de petit pois, ricotta salée</i> | 35 € |
| Cappellacci di Astice, Brodo di Granchio alla Verbena
e Zucchine
<i>Cappellacci à l'homard , bouillon de tourteaux à la verveine
et courgettes, caviar.</i> | 95 € |

P O I S

S O N S

IL PESCE

Fritto misto 50 €

*Calamar, sole, gambas, langoustines frits,
légumes de saison frits*

Branzino, Vinaigrette al Basilico 55 €

Filet de bar, vinaigrette au basilic.

Il « Nostro » Astice alla Catalana 80 €

*Homard bleu , légumes de saison ,
émulsion de roquette, bisque .*

V I A N D E

LA CARNE

Vitello Alla Milanese 35€
Escalope de veau à la milanaise, mayonnaise maison.

Tagliata Di Manzo, Rucola e Pomodorini 40 €
Tagliata de boeuf Black Angus, roquette et parmesan.